


CA' FISCHELE


Gambellara Doc







C A' F I S C H E L E

 Nome	Gambellara
Classificazione del vino	DOC Gambellara
Varietà/Uvaggio	Garganega 100%
Comune di Produzione	Montebello loc. Selva, nel cuore della zona Classica Doc Gambellara
Bottiglie prodotte	25.000 da 0.750 lt

 Il vigneto	
<i>Nome</i>	- Ca di Fischele, di proprietà dell'Az. Dal Maso
<i>Terreno</i>	- Basaltico argilloso di origine vulcanica, di media fertilità
<i>Esposizione</i>	- sud-sud/est
<i>Altimetria</i>	- Collina 80-100 mt slm
<i>Densità di impianto</i>	- 4.000 viti/ ha
<i>Sistema di allevamento</i>	- Pergola veronese aperta
<i>Carico di gemme</i>	- 18 per pianta
<i>Resa per ettaro</i>	- 80 quintali
<i>Coltivazione</i>	- Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso

 Epoca e conduzione della vendemmia	
	Metà Ottobre circa, a mano in cassoni
Vinificazione	
<i>Breve descrizione:</i>	Diraspatura e pressatura soffice delle uve, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati.
<i>Vasche di fermentazione</i>	- Acciaio
<i>Temperatura fermentazione</i>	- 16° - 18° C
<i>Durata della macerazione</i>	-
<i>Durata della fermentazione</i>	- 15 gg
<i>Periodo di Maturazione</i>	- 3 mesi circa in vasche di acciaio
<i>Epoca di imbottigliamento</i>	- Fine Gennaio dell'anno successivo alla vendemmia

 Caratteri organolettici	
	Colore giallo paglierino carico
	Profumo fruttato, con spiccati sentori di frutta e fiori
	Sapore equilibrato, pieno e di buon corpo
Capacità di invecchiamento	
	3-4 anni

 Gastronomia	
	Antipasti e primi piatti vari, ottimo con il pesce

Con alcuni piatti vicentini...
Risotto bianco con i piselli, risotto con l'ortica e i bruschandoli, raviolini di lumache, asparago di Bassano

 Servizio	
	Temperatura -10°-12°C.; stappare pochi minuti prima del servizio

 Formati disponibili	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



0.75 lt

Gambellara
Doc